

Петак, 25.01.2019. ГАЛЕРИЈА ресторана ТАЈНИ ЗАЧИН од 19,00

# ПОЗИВНИЦА ЗА ВЕЧЕ ТАЈНОГ ЗАЧИНА

Београд, Гаврила Принципа 43



Т е м а:

## КАКО ПРОИЗВЕСТИ ВРХУНСКУ РАКИЈУ

Предавач: **Љубиша Станковић**, спец.инж. прехрамбене технологије, стручни сарадник на Пољопривредном факултету у Београду – Земуну

Уводничар: **Драган Ђурић**, некадашњи произвођач ракија и председник удружења СРПСКА РАКИЈА.



Реч ракија је арапског порекла и потиче од речи „ал-рак“, што у слободном преводу значи зној. У наше крајеве је стигла са Турцима у 14. или 15. веку. У почетку је означавала пиће арак које се производило у Индонезији, Малезији и другим далекоисточним земљама, а добијало се дестилацијом преврелог сока или вина специјалних врста палми.

У Србији се ракија производила од различитог воћа, најчешће од шљиве, и то тек крајем 19. века, након уништења винограда филексером и смањене производње вина.

Данас се у Србији производе ракије од различитог воћа, мада шљивовица и даље има примат, али су све присутније и ракије других воћних врста: вилијамовка, кајсијевача, дуњевача и друге.

23.01.2008. је основано Удружење произвођача ракије СРПСКА РАКИЈА, са намером да ракију промовише као српски национални производ. Сви услови су били присутни: традиција у производњи ракије, одлични воћарски услови, млади људи који су традицију у производњи обогатили за научна достигнућа која су значајно доприносила у побољшању квалитета и квантитета ракије и друго. Изостала је, нажалост, подршка државе која није препознала (или није хтела да препозна) извозни потенцијал овог производа.

**Љубиша Станковић** је један од најбољих стручњака и познавалаца ракије у Србији. Своју стручност доказује из дана у дан радећи у лабораторији јаких пића на Пољопривредном факултету у Београду – Земуну. Љубишина стручна помоћ и савети знатно су помогли произвођачима ракије у Србији. Тиме је директно утицао на укупно побољшање квалитета овог популарног пића у нашој земљи. Неизоставни је члан дегустационих комисија приликом оцењивања квалитета ракија на Сајмовима и фестивалима.

Љубиша Станковић ће нам испричати причу о производњи, новим достигнућима и примени науке у производњи ракије. Дегустираћемо врхунске ракије, а покушаћемо и да, за време предавања, произведемо врхунску ракију.

Уз излагање **Љубише Станковића** и прикладни агапе – надамо се новом дивном егрегору!  
**Резервишите ПЕТАК, 25. јануар 2019. од 19,00 часова за ВЕЧЕ ТАЈНОГ ЗАЧИНА...!**

Информације и резервације на телефон 011/7619298 или 011/7612957